



Pan de patata

Receta de V-ZUG AG



Preparación	40 Min.
Tiempo de reposo	14 H
Tiempo de cocción	50 Min.
Unidad	1
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

¿Sobras de patatas cocidas? Se pueden convertir en un popular pan de patata suizo. Ideal con queso, sopa, salchichas o simplemente mantequilla y miel.

Masa

400 g patatas cocidas céreas
del día anterior

300 g harina semi-blanca

200 g harina de espelta ligera

1 cda miel líquida

15 g sal

3 g levadura, desmenuzado

250 ml agua

100 g nata agria desnatada

20 g masa madre activa

Masa

Pelar las patatas cocidas y pasarlas por un pasapurés al bol de una batidora. Añadir la harina semiblanca y todos los ingredientes restantes. Amasar a velocidad baja con un gancho amasador durante aproximadamente 10 minutos hasta obtener una masa lisa. Colocar la masa en un cuenco ligeramente engrasado, tapar y dejar fermentar a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente. Cada 20 minutos durante el tiempo de fermentación, despegue la masa de las paredes del bol, levántela por todos los lados y dóblela hacia el lado opuesto, luego déjela subir de nuevo.





Modelado

Volcar la masa sobre una superficie de trabajo bien enharinada. Vuelva a estirla por todos los lados y dóblela hacia el centro. A continuación, extiéndala suavemente por la superficie de trabajo con las palmas de las manos, girándola ligeramente cada vez. Delicadamente, aplane la masa y dele forma de hebra larga de unos 30 cm de longitud. Espolvorear generosamente con harina, colocar en un molde preparado, tapar y dejar reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Hornear

Sacar el molde del Frigorífico aproximadamente 1 hora antes de hornear y dejar reposar a temperatura ambiente. Precaliente el espacio de cocción con harina profesional para hornear espolvoreada a 230 °C. Marcar la superficie de la masa a lo largo con una cuchilla afilada formando un ligero ángulo. Coloque el molde sobre una parrilla, introdúzcalo en el espacio de cocción y hornee durante aproximadamente 50 minutos. Sacar el pan de patata, dejar que se enfríe un poco, desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una Rejilla.

Horneado profesional enharinado (230 °C)

Precalentamiento completado. Introduzca el utensilio de cocina.

Horneado profesional enharinado 230 °C durante 50 Min.

Consejos

En lugar de patatas firmes o cerosas, hierva patatas harinosas en agua salada a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que estén blandas. Pelar, pasar por un pasapurés y dejar enfriar antes de usar.

Accesorios

Molde de unos 30 cm, enharinado

Estante de rejilla

Información complementaria

Creado el

20.04.2026

